



medizinwelten-services

WEIHNACHTSSPEZIALITÄT 2022

Hildabrötchen





Hildabrötchen

circa 30–35 Stück

ZUTATEN

Für den Teig:

300 g Mehl
150 g Butter
125 g Zucker
etwas Vanillemark oder
Vanillezucker
1 Ei

Zum Bestreichen:

Gelee oder Marmelade

Für die Glasur:

125 g Puderzucker
2 Esslöffel heißes Wasser
3–4 Tropfen Zitronensaft
etwas Kakao

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig verkneten. Den abgedeckten Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und Plätzchen austechen – die eine Hälfte davon mit Loch in der Mitte (Oberteile), die andere ohne (Unterteile). Bei 175 Grad (Umluft) etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Unterteile mit Gelee oder Marmelade bestreichen und Oberteile daraufsetzen. Ca. eine Stunde trocknen lassen.

Eine Glasur aus Puderzucker, Wasser und Zitronensaft anrühren. Einen kleinen Teil entnehmen und Kakao hinzufügen. Die Oberteile mit der weißen Glasur bestreichen und mit einem Schaschlikspieß mit der dunklen Glasur bemalen. Trocknen lassen, dann genießen.

